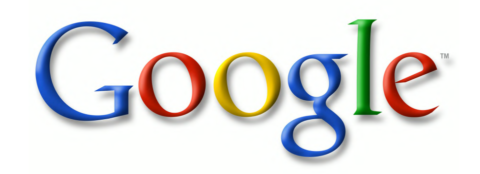
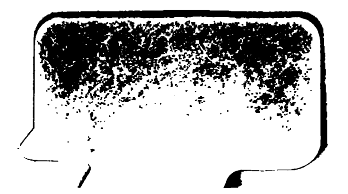


Art de filer et de couler le Sucre.

Par A. LANDRY

3/-





Art de filer et de couler le Sucre.



Alphonse Landry

Art de filer et de couler le Sucre.

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE

DE PROCÉDER PAR UN

NOUVEAU SYSTÈME.

ILLUSTRÉ DE PIÈCES MODERNES.

PAR

A. LANDRY,

(Chef de cuisine de son Excellence l'Ambassadeur de Turquie).

EN VENTE CHEZ

E. W. JANSON, 28, MUSEUM STREET, W.C.

ET CHEZ

L'AUTEUR, 49, MOLYNEUX ST., EDGWARE ROAD,

LONDRES.

1872.

"Les commentaires sont des maladies de l'esprit humain."

"La persévérence est une justice personnelle, qui n'écoute que les idées raisonnées.

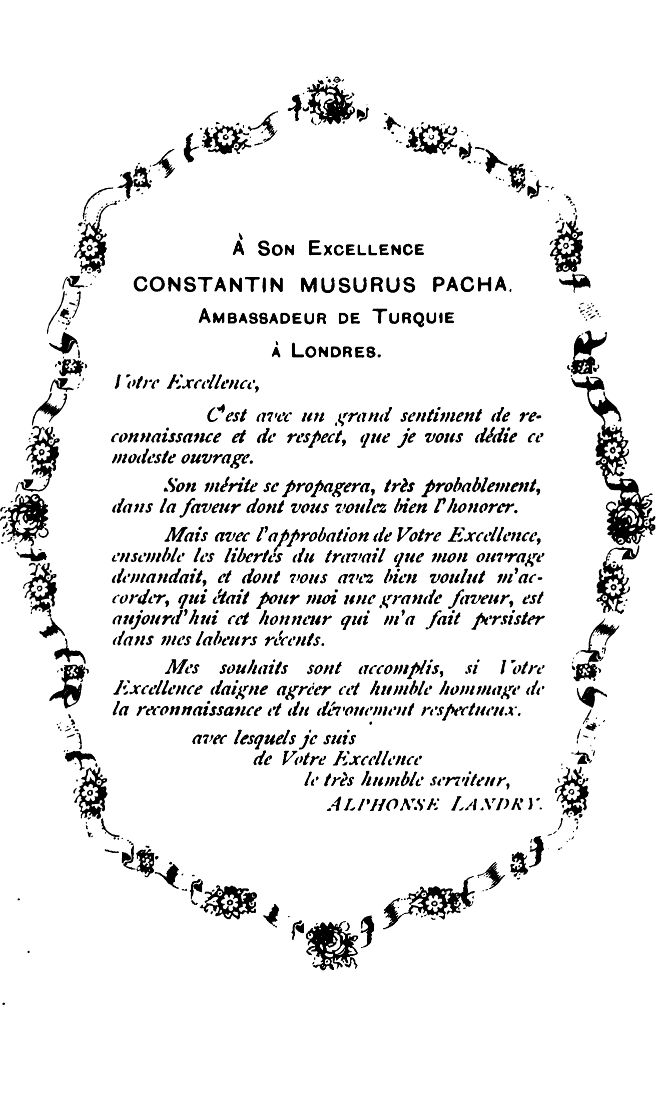
E. HARDY.

"Est-il rien de plus attrayant qu'une belle sultane, de plus subtil, de plus léger qu'une aigrette, dont la transparence imite le crystal? Quand on est étranger aux secrètes ressources de l'art, on ne se doute guère des merveilleux produits qu'un patricien peut tirer d'un pain de sucre."

Cuisine Classique. URBIAN DUBOIS & EMILE BERNARD.

"De nombreux entremêts, rangés en symètrie,
Entourent le gibier et la poularde rotie.
Applaudissez à tous ces fastueux plateaux,
Brillant colifichets enrichis de gâteaux ;
De glaces, de pompons dont l'aspect m'éfarouche,
Qui captivent les yeux et narguent la bouche ;
Démolissez toutes ces merveilles sucrées,
Pour le goût et la table préparées."

Imité de Berchoux. La Gastronomie. Chant III.



À Son Excellence

CONSTANTIN MUSURUS PACHA.

Ambassadeur de Turquie

à Londres.

Votre Excellence,

C'est avec un grand sentiment de reconnaissance et de respect, que je vous dédie ce modeste ouvrage.

Son mérite se propagera, très probablement, dans la faveur dont vous voulez bien l'honorer.

Mais avec l'approbation de Votre Excellence, ensemble les libertés du travail que mon ouvrage demandait, et dont vous avez bien voulut m'accorder, qui était pour moi une grande faveur, est aujourd'hui cet honneur qui m'a fait persister dans mes labeurs récents.

Mes souhaits sont accomplis, si Votre Excellence daigne agréer cet humble hommage de la reconnaissance et du dévouement respectueux.

avec lesquels je suis
de Votre Excellence
le très humble serviteur,
ALPHONSE LANDRY.



Préface.

MON bût en écrivant ce Manuel, n'est pas de vouloir écrire un livre de pâtisserie, je ne traite absolument que du "sucre," de sa cuisson au "cassé," et d'un nouveau système de son emploie, qui offre à toutes les intelligences la manière de réussir dans cet art, qui autrefois était si difficile. Le nouveau système que je démontre, a pour bût d'être avantageux, d'abréger le temps, d'en faciliter l'opération, et permet à toutes les personnes de la profession, après un peu de pratique, de réaliser leurs projets avec succès.

J'ai aussi inventé quelques simples ustensils, qui seront d'un grand secours pour nous, et dont les Seigneurs pourront profiter, car grâce à ces appareils, on pourra leur donner à loisir des entremêts de luxe, qui étaient presque disparus, sous le rapport de la grande difficulté d'exécution.

Je n'ai pas non plus écri ce Manuel avec la pré-

B

tention de vouloir montrer à plusieurs de mes confrères la manière dont on cuit le sucre ; non, je démontre seulement mon système d'après mes expériences et de l'avantage que l'on peut en tirer.

Je serais très honoré, si mes confrères se rendaient à l'évidence de faire un travail qu'ils ont toujours repoussé, comme étant ingrat et difficile, et qu'aujourd-hui ils pourront en peu de temps et avec de pratique, exécuter facilement d'après mon invention. Je ne dis pas le dernier mot sur la planche à Sultane, attendu qu'elle a été intentionnée pour ce travail tout spécial, mais elle peut servir aussi à la construction d'un grand nombre de pièces en sucre, tels que ; Châlets, Fontaines, Cascades, Pavillons, etc. ; il y a aussi une quantité de dessins du genre de la Planche à Sultane, et qui ne laissent rien à désirer pour ce qui est satisfaction, promptitude et régularité, on produira avec ces dessins des ornements qui pourront servir à orner une grande quantité d'entremêts, tels que, nougats, biscuits, gelées, &c.

On trouvera aussi dans la série d'ustensils, une machine à filer le sucre, d'une grande simplicité d'usage, et qui permet à un élève de filer en peu de temps une grande quantité de sucre, de rendre un travail correct, même plus productif que l'ancienne méthode traditionnelle, avec la cuillère d'argent ; enfin ce nouveau système a pour bût de réaliser des preuves satisfaisantes sur tous les points ; tout ouvrier

intelligent pourra réussir en peu de temps, ensuite il a l'avantage de produire une pièce correcte et réussie, et permet de travailler d'avance.

Avant de terminer cette préface, il serait très ingrât de ma part, si je passais sous silence, la reconnaissance que je dois à mes amis Hardy et Aleide, qui ont bien voulut m'aider dans mon entreprise par leurs conseils et leur temps, ce dont je les remercie.

Je remercie aussi mes confrères qui m'ont donné leur gratitude de reconnaissance sur mon nouveau système, et je les invite également, si, dans le cours de cette édition, ils avaient découvert quelques nouvelles recettes propres à élever cet art, de vouloir bien m'honorer de leur concours, en apportant leurs découvertes qui prendront place dans l'édition prochaine, sous condition de réserve.

ALPHONSE LANDRY.

49, Molyneux Street,
Edgware Road, London.
April, 1872.







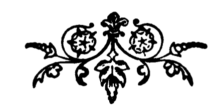
Table des Chapitres.

ERRATA.

Page.	Ligne.				
10	8	*au lieu de*	avec de pratique	*lisez*	avec la pratique.
11	6	,,	Aleide	,,	Aleide.
14	21	,,	Sucre roulé	,,	Sucre coulé.
17	4	,,	qui provèrent	,,	qui prouvèrent.
28	8	,,	Cristalisée	,,	Cristalisable.
29	11	,,	deux ou trois minutes	,,	secondes.
32	12	,,	m'en serve	,,	m'en sers.
34	17	,,	fair bouillir	,,	faire bouillir.
35	12	,,	deux minutes	,,	deux secondes.
41	1	,,	Fleurs en feuilles	,,	Fleurs et feuilles.
61		,,	Servir à montre	,,	Servir à monter.



Table des Chapitres.





Introduction.

Sucre: son origine, ses propriétés et son emploie.

AU terme ou la science est parvenu aujourd'hui on entend par sucre, une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcool; autrefois on entendait par sucre, le suc épaissi et crystallisé de la canne. Ce roseau est originaire des Indes; cependant il est certain que les Romains ne le connaissaient pas comme chose usuelle, ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué dans certains roseaux, une partie attractive et douce. Lucain a dit:

> "Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos."

Mais d'une eau édulcoré par le sucre et la canne, au

sucre tel que nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains, l'art n'était pas encore assez avancé pour y parvenir.

C'est dans les colonies du nouveau monde, que le sucre a vraiment pris naissance, la canne y a été importé, il y a environ deux siècles et demi, elle y prospère. On a cherché à utiliser le doux jus qui en découle, et de tâtonnements en tâtonnements, on est parvenu a en extraire successivement du vesou, du sirop, du sucre terré, de la mélasse et du sucre raffiné à différents dégrès. La culture de la canne à sucre est devenu un objet de la plus haute importance; car elle est une source de richesse, soit pour ceux qui la font cultiver, ou pour ceux qui commerçant de son produit, ou ceux qui l'élaborent, ou enfin pour les gouvernements la soumettant aux impositions.

On a cru pendant longtemps, qu'il ne fallait pas moins que la chaleur des tropiques pour faire élaborer le sucre; mais vers 1740, Margraff le découvrit dans quelques plantes des zônes tempérées, et entre autres, dans la betterave; et cette vérité fut poussée jusqu'à la démonstration, par les travaux que fit à Berlin le professeur Achard. Au commencement du dix-neuvième siècle, les circonstances ayant rendu le sucre rare, et par conséquent cher en France, le gouvernement en fit l'objet de la recherche des savants. Cet appel eut un plein succès, on s'assura que le sucre était assez abondamment répandu dans le regne végétal; on le

découvrit dans le raisin, la chataigne, la pomme de terre, le froment et la betterave.

La betterave devint l'objet d'une grande culture, et d'une foule de tentatives, qui provèrent que l'ancien monde pouvait, sous ce rapport, se passer du nouveau.

La France se couvrit de manufactures, qui travaillèrent avec divers succès, et la saccharification s'y naturalisa; art nouveau, et que les circonstances peuvent quelque jour rappeler. Parmi ces manufactures, on distingua surtout celle qu'établit à Passy, près Paris, Monsieur Benjamin Delessert, citoyen respectable, dont le nom est toujours uni a ce qui est bon et utile.

Par suites d'opérations, bien entendues, il parvint à débarrasser la pratique de ce qu'elle avait de douteux, il ne fit point mystère de ses découvertes, même à ceux qui auraient été tenté de devenir ses rivaux; il reçut la visite du chef du gouvernement et demeura chargé de fournir à la consommation du Palais des Tuilleries.

Des circonstances nouvelles, la Restauration et la Paix, ayant ramenés le sucre des colonies à des prix assez bas, les manufactures de sucre de betteraves, ont perdu une grande partie de leurs avantages, cependant il en est encore qui prospèrent, et Monsieur Benjamin Delessert en fait chaque année quelques milliers, sur lesquels il ne perd point, et qui lui fournissent l'occasion, de conserver des méthodes auxquelles il peut

devenir utile d'avoir recours; on peut ajouter qu'à sa séance générale, la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale, a décerné une médaille d'or à Monsieur Crespel, manufacturier d'Arras, qui fabrique chaque année plus de cent cinquante milliers de sucre de betteraves, dont il fait un commerce avantageux, même lorsque le sucre de canne descend à 2fr. 20c. le kilo.; ce qui provient, à ce qu'on est parvenu à tirer parti des marcs qu'on distille pour en extraire les esprits, et qu'on emploie ensuite à la nourriture des bestiaux; lorsque le sucre de betteraves fut dans le commerce, les gens de partis, les roturiers et les ignorants trouvèrent qu'il avait mauvais goût, qu'il sucrait mal, quelques uns même, prétendirent qu'il était malsain. Des expériences exactes et multipliées ont prouvé le contraire: et Monsieur le Conte Chaptal en a inséré le resultat dans son livre: *La chimie appliquée à l'agriculture*, tome II., p. 12, I édition.

"Les sucres qui proviennent de ces divers plantes," dit le célébre chimiste, "sont rigoureusement de même nature et ne diffèrent en aucune manière lorsqu'on les a portés par le raffinage au même dégré de pureté. Le goût, la crystallisation, la couleur, le pesanteur, sont absolument identiques, et l'on peut défier l'homme le plus habitué à juger ces produits ou à les consommer, de les distinguer l'un de l'autre."

On aura un exemple frappant de la force des préjugés et de la peine que la vérité trouve à s'établir, quand on

saura que sur cent sujets de la Grande Bretagne, pris indistinctement, il n'y en a pas dix qui croient qu'on puisse faire du sucre avec de la betterave ; je parle de l'année 1825.

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothécaires, *il devait y jouer un grand rôle,* car pour designer quelqu'un à qui il aurait manqué quelque chose d'essentiel, on disait : " C'est comme un apothécaire sans sucre."

Il suffisait qu'il vint de là, pour qu'on le reçut avec défaveur, les uns disaient qu'il était échauffant, d'autres qu'il attaquait la poitrine, d'autres qu'il disposait à l'apoplexie, mais la calomnie fut obligé de s'enfuir devant la vérité, et il y a plus de cent ans que fut proféré ce mémorable apophthegme ; " Le sucre ne fait mal qu'à la bourse."

Sous une règle aussi impénétrable, l'usage du sucre est devenu chaque jour plus fréquent, plus général, et il n'est pas de substance alimentaire qui ait subit plus d'amalgame et plus de transformations. Bien des personnes aiment à manger le sucre pûr, et dans quelques cas, la plus part désespérés, la faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et qui n'a du moins rien de repoussant.

Mélé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable et quelquefois salutaire comme remède.

Mélé à l'eau, en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne des sirops, qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plait à tout le monde par sa variété.

Mélé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne des glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation parait due à Catherine de Médicis.

Mélé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que dans quelques pays on en mouille des roties de pain qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leur noces, de la même manière qu'en pareille occasion, en Perse, on leur porte des pieds de mouton au vinaigre.

Mélé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignolles, les babas, les génois, &c., et cette multitude de patisseries légères, qui constituent l'art assez récent du patissier; et réduit en sirop, auquel ont fait subir un cuisson assez fort, on en forme des pièces montées ressemblant au verre coulé, on en forme même des aigrettes, fines comme des cheveux, représentant le plumage de certains oiseaux étrangers que l'on ne rencontre que dans le nouveau monde.

Mélé avec le lait, il donne des crêmes, des blancs-mangers et autres préparations qui terminent agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus

éthéré ; mêlé au café il en fait sortir l'arome, et le grand Napoléon disait un jour au Sénateur Laplace, "Monsieur, comment se fait-il qu'une tasse de café dans laquelle je fais fondre un morceau de sucre, me paraisse meilleur que celle dans laquelle, je mêts la même quantité de sucre pilé?" "Sire," répondit le savant, "il existe trois substances dont les principes sont exactement les mêmes : le sucre, la gomme et l'amidon : elles ne different que par certaines conditions, dont la nature s'est réservée le secret, et je crois qu'il est possible que, dans la collision qui s'exerce par le pilon, quelques portions sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon et causent la difference qui a lieu en ce cas." Ce fait eut quelque publicité et des observations ultérieures ont confirmé la première.

Enfin le sucre mêlé au café-au-lait, donne un aliment lèger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeuner. Le café-au-lait plait aussi souverainement aux dames, mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent, pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher, la beauté.

Si l'on mèle le sucre aux fruits et aux fleurs, il donne des confitures, des marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fleurs et fruits, longtemps après l'époque que la nature avait fixé pour leur durée.

Peut-être envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin le sucre mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses, inventées, comme on le sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV., lesquels saisissant le palais par leurs énergie, et l'odorat par les gazs parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultra* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là, on peut dire qu'il est condiment universel et qu'il ne gâte rien, quelques personnes en usent avec les viandes, et avec les légumes, principalement nos cuisiniers. Il est de rigueur dans les boissons composées les plus à la mode, telles que le punch, le négus, le syllabube et autres d'origine exotique, et ses applications varient à l'infini, parcequ'elles se modifient au gré des peuples et des individus ; telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII. connaissaient à peine le nom, et qui, pour ceux du dixneuvième siècle, est devenu une denrée de première nécessité, car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

Monsieur Delacroix, littérateur aussi aimable que fécond, se plaignait à Versailles du prix du sucre, qui à cette époque dépassait cinq francs la livre, "Ah, disait-il d'une voix douce et tendre, si jamais le sucre

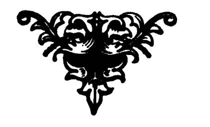
revient à trente sous, je ne boirai jamais d'eau, qu'elle ne soit sucrée."

Enfin le sucre fut employé depuis, de toutes les manières, Monsieur Carème, ce grand régénérateur de la cuisine et patisserie française, en a fait un grand éloge, l'a employé et developpé ses propriétés, et a donné à d'autres, l'idée de ce que l'on pouvait faire et produire avec, et en a même assuré le succés, ce que je prouverai par la suite de cet ouvrage qui n'est entièrement dédié qu'à cela.

Plusieurs grands patissiers de Paris, ont persévérés dans les travaux et pensées que Monsieur Carème à inové, est ont parvenu à faire des choses merveilleuses, mais non pas sans peine, ni disappointement, cependant Messieurs Chiboust, Lançon, Thomas et d'autres se sont très hautement distingués et ont acquis une renommé bien meritée par leurs recherches et persévérance, cependant le progrès avance, la science s'y est engagé, et aucun de ces grands artists n'a produit, ce qu'en ce moment Monsieur Landry nous offre et nous démontre; la simplicité et la réussite y sont combiné, et je suis bien persuadé que ce livre dont on va lire les recettes, sera de grands secours à nos praticiens, et l'auteur sera satisfait d'avoir rendu un service éminent à la société.

E. HARDY.

LONDON, *May* 4, 1872.





Art de Filer et de Couler le Sucre.

CHAPITRE I.

Des poëlons.

LES poëlons que l'on doit faire usage pour la cuisson du sucre doivent être très minces et mesurés.

Ainsi, pour cuire une livre de sucre, le poëlon aura huit centimètres de hauteur, sur trente de circonférence, et surtout sans bec, ce qui empêcherait le nettoyage pendant la cuisson ; car si l'on suit bien ces règles, l'on s'apercevra que le sucre se nettoye lui-même au premier bouillon, et l'addition de l'eau froide est évité, ce qui arrête la cuisson chaque-fois que l'on nettoye par ce moyen, alors il est évident que l'on ne peut manquer d'arriver à un bon résultat. Par exemple si l'on cuit une livre de sucre dans un

poëlon qui pourrait en cuire deux l'on aura tout le temps de la cuisson à nettoyer les parrois, donc j'engage mes confrères à prendre ceci en considération, et d'avoir un poëlon d'une livre, un de deux, et un autre à couler; les poëlons que l'on aura fait d'après ma méthode seront marquès intérieurement pour l'eau nécessaire à la cuisson d'une livre ou de deux livres de sucre, ce qui évitera d'avoir recours à la balance.



CHAPITRE II.

Choix de sucre et manière de le préparer.

SUCRE anglais ou français, on prendra la première qualité et de préférence la tête, on en mettra une livre, en le cassant dans un poëlon que l'on mouillera avec une demie livre d'eau bouillante acidulée * en l'aidant à fondre avec une cuillère d'argent, sur le feu ; quand convenablement fondu, on le passera à la serviette ou au tamis de soie (qui ne servira que pour cet usage), dans un poëlon d'une livre et on le remettra sur le feu, et continuera sa cuisson, comme il est décrit au chapitre suivant.

* Eau acidulée : faites dissoudre un décigramme d'acide citrique dans une demie livre d'eau bouillante, trempez dedans une feuille de papier Tournesol (en anglais—*blue litmus paper*), et s'il atteint une couleur mauve, l'eau est prête, mais si le papier tourne rouge, il faut rajouter de l'eau, car l'acide serait nuisible.

CHAPITRE III.

Cuisson du sucre au "cassé."

QUAND le poëlon d'une livre de sucre est mis sur un feu vif et commence à bouillir, on l'écumera avec soin, et on le laissera cuire au grand cassé, c'est à dire à ce dégré, qu'en en prenant une petite partie avec le doigt humide pour le plonger vivement dans l'eau froide, il se casse net sous la dent comme le ferait du verre, alors retirez le poëlon, et additionnez quatre centimètres cubes d'acide acétique crystallisée, à 50° ou 60°, que l'on mélera en faisant virer le poëlon de droite à gauche; il ne faudra pas remettre le sucre sur un feu doux mais sur un feu gai, et lui faire jetter six à huit bouillons pas plus, en le remuant avec une aiguille d'acier, très légèrement, et on aura soin de ne pas lui laisser prendre couleur; ensuite ou trempera le fond du poëlon dans l'eau fraiche, et on en versera la moitié dans un autre pour lui faire jetter sa chaleur, ce poëlon sera celui à couler et alors on procèdera au coulage, soit de la sultane ou des ornements.

CHAPITRE IV.

Coulage de la sultane.

APRÈS avoir nettoyé et légèrement huilé une planche à sultane, on coulera un filet de chaque coté sur la longueur, voir le dessin No. 1, on part de *a* pour s'arrêter à *b*, puis l'autre filet de *d* à *c*, ensuite on part de *b* sans interruption pour aller à *c*, en faisant coller les filets sur ceux qui sont de chaque coté, ensuite, changeant la position du corps, on coulera pardessus dans les rayons inverses, en partant de *d* pour aller à *a*, voir dessin No. 2. Après cela finit, on fera chauffer la planche à la bouche du four, ou sur un fourneau de fonte, pendant deux ou trois minutes, pour donner au sucre une souplesse suffisante, alors tournez la sultane sur le moule à croquembouche, comme l'indique le dessin No. 3.

L'on procédera ainsi, posez le moule sur le milieu de la planche, on prendra les deux bouts b et d, pour les *rapporter* en travers sur le moule et sans s'arrêter,

faites rouler vers les deux autres bouts *a c*, et les soudez de suite, on mettra le moule de bout et l'on maintiendra la sultane jusqu'à refroidissement complet.

Maintenant on fera le fond ainsi ; coulez sur le bord de la planche un filet, comme l'indique No. 1, dans toute la longueur de la planche, enlevez le de suite et tournez le autour du moule à croquembouche ou d'un autre de la même largeur, et mettez ce filet ainsi tourné, sur le milieu de la planche, et dans le milieu coulez les filets, que l'on fera adhérer sur le rond, comme si l'on coulait la sultane, voir le No. 4. On enlèvera le fond que l'on joindra à la sultane de suite, et que l'on decorera suivant le goût.

On peut garnir l'endroit où l'on à joint le fond, d'une bordure coulée à la planche, ou de fleurs et de feuilles prises d'après nature.

Également on peut faire des sultanes, temples, et pavillons pour grosses pièces montées sur rochers, de mandarines glacées, ou de sucre soufflé, ce qui est d'un brillant effet, et même sur socles en pastillage, et dont j'ai des appareils qui me sont d'une grande utilité.

Obs.—Mes confrères m'auront, je pense, compris comme je leur démontre à couler la sultane et les pièces qui en dépendent, et je veux les mettre *à même* de corriger les petits accidents, qui pourraient leur arriver dans leur premiers essais.

À la planche No. 2 quand l'on part de *b* pour aller à *c* si aulieu de couler juste dans les rayons, il arrivait que quelques uns soient à coté, ou inégaux, l'on fera chauffer un couteau et l'on coupera et enlèvera ces filets, que l'on remplacera par d'autres que l'on coulera à leurs places, mais lorsque l'on coule le second rang pardessus les autres, il faut apporter beaucoup d'attention, car ici, la retouche devient difficile, même presque impossible.

Cependant au lieu de couper des filets réguliers qui auraient été déposés a coté des rayons, on peut y rémédier ainsi ; lorsque l'on fait chauffer la sultane pour la rouler, et que le sucre est devenu mollet, il est très facile de faire descendre ces filets dans leur rayons, ce qui vaut mieux que de les couper.

Je recommendrai aussi de ne pas trop faire chauffer la sultane, attendu que l'on pourrait déformer les lozanges en la roulant, mais quand on aura pris l'habitude de manier le sucre, ces choses-là n'arriveront pas.

Pour s'exercer, j'engagerai mes confrères, à couler sur de petits moules à décors, tels que voluptés, palmes ou bordures.

On peut également faire refondre le sucre que l'on aura employé à s'exercer et s'en servir encore, ce

qui est peu couteux, et au bout de quelques temps, on comprendra que cette partie si ingrate autrefois, n'est plus aujourd'hui qu'un agrément.

Lorsque j'ai beaucoup de pièces à faire, je coule tout ce qu'il me faut de la planche, la veille, et je construit le lendemain, ainsi pour faire une des pièces décrites ci-dessus, je coule quatre ou cinq planches à sultane, suivant ce qu'il me faut, et je les mets les unes sur les autres, une feuille de papier entre, et quand j'en ai besoin, j'en mets une sur une plaque à un endroit chaud, et quand elle est assez flexible, je la roule ou m'en serve pour détailler, soit pour des colonnes ou paniers.



CHAPITRE V.

Précautions à prendre pour le sucre après le travail.

IL est bon d'observer que toutes pièces ou ornements étant finis, doivent être gardés dans un endroit sec, sans chaleur ni humidité ; évitez les courants d'air les jours de pluie.

On peut les garantir de ces inconvenients en les couvrant, soit d'une boite en carton ou bois, ou cloche en verre ; les boites sont préférables, et il faut remarquer que les filets de la sultane se trouvant ronds, l'air à moins de prise et d'influence sur eux, que sur ceux de l'ancienne methode qui étaient plats d'un coté, ce qui retenait l'air et causait graduellement la destruction d'une pièce.

Ces precautions m'ont bien réussies, et ont eu un véritable succès, car j'ai conservé ainsi un mois entier et plus, des sultanes sans que le sucre soit détérioré.

CHAPITRE VI.

Description de la machine-à-filer.

On peut régler la machine à volonté (*ad libitum*), ainsi, si l'on veut obtenir les fils plus gros ou plus fins, l'on ouvrira ou fermera les fileurs, en les pressant ou en élargissant l'ouverture; et lorsque l'on versera du sucre dans la machine, on ouvrira le couvercle à moitié, comme l'indique la planche No. 3, en la mettant au dessus d'une assiette pour reçevoir les quelques gouttes qui pourraient en tomber.

Alors, placez un long manche de cuillère de bois sur le bord de la table, en mettant un poids quelconque dans la cuvette de la cuillère, comme l'indique la planche No. 4, A, le bâton; B, le poids; CC, le sucre. On se placera hors les courants d'air et endroits chauds.

Cette machine se démonte en plusieurs pièces, pour le nettoyage, qui se fait à l'eau bouillante, ou on peut fair bouillir les pièces.

CHAPITRE VII.

Sucre filé à la jettée.

Après avoir cuit du sucre, selon la règle du chapitre III., et lui avoir laissé jetter sa première chaleur, on le verse dans la machine-à-filer suivant les règles du chapitre précédent et on la balance au dessus du bâton, ou cuillère de bois, comme le démontre le dessin No. 4, ce qui reçoit tous les filets, et que l'on retire avant qu'il y en ait une masse, et que l'on met de coté, jusqu'à ce que l'on ait le volume désiré.

Si au bout de quelques temps la machine ne file plus, il faut la présenter au dessus d'un fourneau à gaz ou en fonte, en la tournant des deux cotés pendant deux minutes, et alors on recommence à filer comme au paravant, jusqu'à l'épuisement complet.

Si l'on désire deux sortes de sucre, il faudrait filer le sucre blanc en premier, et le sucre coloré ensuite, on peut en produire un volume immense en peu de temps.

CHAPITRE VIII.

Colorage du sucre.

LORSQUE le sucre est cuit au cassé, on lui laissera perdre sa chaleur, pour lui additionner la couleur désiré, en en versant quelques gouttes suivant la teinte que l'on veut donner, plus ou moins forte, et on fera le mélange avec l'aiguille d'acier qui ne sert que pour cela, on peut se rendre compte de la teinte en en versant sur un marbre blanc.

On emploiera de préférence les carmines liquides, et on ne les additionnera qu'après la cuisson du sucre.

CHAPITRE IX.

Sucre soufflé pour rochers.

ON cuira une livre de sucre au cassé, et on lui amalgamera une ou deux cuillerées à bouche de glace royale, voir chapitre suivant, que l'on remuera aussitôt pour bien mélanger, et sans perdre de temps on la versera dans une grande casserole huilée et un peu chauffée, quand le sucre monte rapidement, on mettra au dessus, à une certaine distance, une salamandre rougie, que l'on retirera aussitôt que le sucre aura jetté une certaine vapeur blanche, alors laissez refroidir, démoulez et cassez le en morceaux, pour former les rochers; il faut faire attention de ne pas laisser prendre couleur au sucre dans l'opération avec la salamandre.

Si l'on voulait avoir un rocher de couleur rose ou autre nuance, ou qu'il y ait beaucoup de sucre soufflé à faire, on préparera une quantité suffisante de glace, afin que si on en a besoin de plus d'une seule couleur

on n'ait pas à recommencer, ce qui probablement nuirait, pour donner la même nuance; voici comment on opère: supposons qu'il y ait du sucre rose à faire, on délayera trois quarts de glace de sucre avec du blanc d'œuf, puis on y amalgamera le carmin rose, ensuite on séparera le tout en trois parties égales, par ce moyen on assurera le succès, vu que chaque partie est calculée pour une livre de sucre.

Si l'on cuit deux ou trois livres de sucre d'une seule fois, on en aura une quantité assez forte pour un rocher entier.



CHAPITRE X.

Glace royale pour rochers.

DÉTREMPEZ la glace au blanc d'œuf assez mollette, et pour les sucres à colorier, il faudra ajouter une double quantité de carmin, attendu qu'il perd sa couleur au mélange. Les carmins "Breton" sont ceux que j'emploie.

Chapitre XI.

Sucre tiré.

On cuira le sucre au cassé selon la rêgle, seulement au lieu d'acide acétique, ajoutez une prise d'acide citrique, versez le sur un marbre pour le refroidir quelques minutes en ramenant les bords vers le centre, pour le tenir à égale chaleur, et lorsqu'il est maniable, on le tire sur la droite pour ramener l'autre bout dans la main gauche, et alternativement jusqu'à ce qu'il blanchisse et prenne l'apparence de la soie, à ce dégré on le tire moins long, et on le presse afin de faire sortir l'air qui pourrait y être comprimé ; maintenant on le mettra sur un plafond et on le tiendra à la bouche du four pour le tenir dans un état mollet, d'où on en prendra par petites parties pour en former les pétales de fleurs, &c.

CHAPITRE XII.

Fleurs en feuilles en sucre tiré.

VOIR faire ce travail ferait mieux comprendre que toute description, mais une seule séance ne pourrait donner une idée des minutieux, du soin, du goût, et des petites difficultés qu'on ne peut surmonter que par la persévérence ; cependant le succès n'est pas du tout impossible, mes confrères réussiront comme moi, mais ce sujet est plus difficile à décrire qu'à exécuter, et je veux me rendre le plus explicite possible en divisant les fleurs en trois séries, très différentes l'une de l'autre.

CHAPITRE XIII.

Roses, Camélias, Marguerites, &c.

ON prendra du sucre, préparé selon le chapitre XI., et qu'on tiendra à la bouche du four, sans lui laisser prendre couleur, prenez-en par petites parties que l'on pressera avec le pouce et l'index, le plus possible, en élargissant ou allongeant, selon la forme de pétale qu'on veut, et on les fera toutes de suite: après quoi on procèdera au groupage et à donner la forme naturelle aux fleurs qu'on a à imiter, telles que camélias, roses, boutons, etc., le principal est de réprésenter la nature.

CHAPITRE XIV.

Fleurs d'orangers, fluxias, pois de senteur, pervanches.

CETTE série de fleurs demande une autre manière de procéder; ainsi supposons une fleur d'oranger, on prendra un peu de sucre mollet, qui doit être à la bouche du four, on en formera une petite poire allongée, puis avec les sciseaux coupez le gros bout en deux, et chacune de ces deux parties en deux également, ce qui fait quatre pétales, on les applatira sur un ébauchoir servant pour ce genre de fleur. Il faudra faire ce travail vivement pour éviter que le sucre refroidisse trop vîte, et casse la fleur que l'on aurait pris beaucoup de peine à former.

CHAPITRE XV.

Volubilisses, lizerons, belles de jour, et autres formant la clochette.

PRENEZ une petite partie de sucre, comme au chapitre précédent. On le travaillera avec les doigts et on lui donnera la forme d'une clochette, que l'on finira sur un ébauchoir destiné à cet usage. Lorsqu'on a fini une garniture de fleurs, on les monte sur des fils métalliques garnis en vert, ensuite avec de carmins végétaux dilutés et un pinceau, on leur donne la nuance d'une fleur naturelle.

CHAPITRE XVI.

Feuilles.

LE même sucre que pour les fleurs, seulement au moment de le tirer, melez-lui du carmin vert en pâte, pour lui donner la teinte générale des feuilles, un peu sur le tendre. Puis prenez-en par petites parties, suffisamment pour chaque feuille, pressez et allongez ou élargissez, suivant la forme de la feuille et imprimez les sur des moules en plomb, faits d'après nature, car à chaque fleur je donne sa feuille naturelle.

On operera de même pour donner au sucre toutes autres couleurs que l'on désirerait, attendu qu'avec ce même sucre, on peut faire toutes espèces de dessins, tels que petites coupes, coquilles, esses, camés, oiseaux, papillons, etc.

Chapitre XVII.

Sultane hexagône.

Cette sultane ne diffère en rien de l'autre dans son éxécution, on la coule de même, seulement on remplace le moule à croquembouche par un moule hexagône, pour lui donner la forme, l'on la décore avec du sucre filé, et autres ornements.

CHAPITRE XVIII.

Sultane surprise.

COULEZ sur la planche un filet sur deux, c'est-à-dire laisser une rainure sur deux sans être coulée, l'on roulera cette sultane sur un moule à croquembouche, qui forme une carcasse, on la masquera d'une nappe de sucre filé blanc, sur lequel on posera des dessins roses tout autour en les faisant tenir les uns aux autres, ce qui produit un très joli effet, on peut également mettre dessous une gelée, une crème, une macédoine, etc.

CHAPITRE XIX.

Coupe en nougat monté d'une sultane.

CETTE pièce est d'un genre élégant et très facile à éxécuter.

Faites une coupe en nougat d'une belle couleur, les amandes hachées, puis décorez la aux fruits, confits ou à la glace royale, mettez dedans une macédoine de fruits mi-prise, ou une Chantilly que vous couvrez d'une sultane en rapport avec la circonférence et la hauteur de la coupe.

CHAPITRE XX.

Glaçage au cassé.

EPLUCHEZ la veille les quartiers d'oranges, ou mandarines que vous ferez sécher afin qu'il y ait une petite peau dessus, et en évitant la poussière par une feuille de papier que l'on mettra dessus. Le lendemain on cuira du sucre au cassé selon la règle, et y jettera les quartiers un par un, que l'on retirera avec une fourchette à deux dents pour les poser sur un marbre huilé. Alors on les montera en rocher si elles sont destinées pour cela, tous les fruits se glacent ainsi, seulement il faut les choisir pûrs et pas trop mûrs.

Chapitre XXI.

Gateau Almédorine.

Mettez huit œufs dans la balance pour servir de poids, pesez l'équivalent de sucre en poudre et autant de fécule de pommes de terre, mettez le sucre dans une terrine, et divisez les jaunes d'avec les blancs, mélangez les jaunes avec le sucre et travaillez comme le biscuit, ensuite ajoutez la fècule ; fouettez les blancs très fermes, et mèlez légèrement avec l'appareil, beurrez et farinez trois moules à charlotte, dans lesquels on versera l'appareil et cuisez à four modéré, on les cuira la veille pour avoir plus de facilité de les détailler le lendemain. Coupez les en rouelles de deux centimètres d'épaisseur, abricotez chaque rouelle, arrosez-les de Mareschino et posez les, les unes sur les autres, afin d'en faire un seul gateau, que vous masquerez ensuite d'une pâte d'amandes rose glacé à blanc au fondant minute au Mareschino. Dressez le gateau sur socle, ou sur un plat, et couvrez le d'une sultane décorée au sucre filé.

On pourra faire ce gateau avec autres essences, telles que, vanille, citrons, oranges, etc.

CHAPITRE XXII.

Pâte d'amandes.

ÉMONDEZ une livre d'amandes, piluz les avec autant de sucre, et passez les au tamis de fer, ajoutez à cet appareil deux blancs d'œufs, un jus de citron et du Mareschino, finissez de remplir avec de la glace de sucre jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme, cette pâte que l'on abaisse et en entoure le Gâteau Almédorine avec une autre abaisse que l'on met dessus pour la joindre avec celle du tour, et que l'on glace au fondant minute.

CHAPITRE XXIII.

Fondant minute.

AYEZ uue certaine quantitè de glace de sucre, que vous mouillerez avec un sirop à la glue, et une essence quelconque, et glacez immédiatement le Gateau Almédorine d'un seul coup.

Chapitre XXIV.

Gerbes en sucre tiré, ou celeris.

Pour faire une gerbe d'une moyenne grosseur, il faut deux livres de sucre au grand cassé, à ce point ajoutez une petite pincée d'acide citrique et versez le sur un marbre huilé, laissez refroidir un instant en en ramenant les bords vers le centre, et à ce moment il faut ajouter l'essence et la couleur que l'on veut obtenir, et continuez toujours de ramener les bords vers le centre, ensuite prenant la masse, on la tire jusqu'à ce qu'elle devienne froide et forme des branches, ce qui forme le celery ou gerbe, à ce moment il faut avoir soin de tenir les branches écartées en les faisant refroidir tout à fait, et au plus vite passez une ficelle autour du pied pour l'accrocher dans un endroit sec et propre et sans courant d'air.

On dresse ces gerbes dans un appareil décrit au chapitre xxxii.

UNE AUTRE MANIERE.

Après avoir tirè le sucre suffisamment, posez le sur une plaque légèrement chaude, puis aussi vite que possible on tire sur la masse des branches que l'on laisse refroidir, ensuite on les rassemble, en les collant, pour leur donner la forme d'une gerbe.

CHAPITRE XXV.

Pastillage.

SELON la quantité de pastillage à faire on mettra de la gomme adragante dans un pot bien propre, que l'on mouillera juste pardessus, à l'eau, et laissera tremper ainsi de dix à douze heures, et on la passera au travers d'un linge pour en retirer les impuretées et les parties qui ne seraient pas assez trempèes. Mettez la dans un mortier pour bien la broyer, ensuite ajoutez petit à petit de la glace de sucre en lui donnant du corps : après avoir mis assez de glace et que la pâte ne colle plus au pilon, mettez la sur le marbre et remplissez la avec de l'amidon à consistance de pâte demi-ferme.

OBS.—Comme on le voit, je ne donne ni poids ni mesure pour faire une chose que je considère très simple, je me base sur la quantité de gomme adragante que j'ai soin de mouiller juste à point, je la rempli de deux tiers de glace et un tiers d'amidon, on peut la remplir aussi de glace de sucre, ce qui fait un pastillage mangeable en lui additionnant un parfum quelconque.

Il est nécessaire de tenir le pastillage dans un pot au *frais.*

CHAPITRE XXVI.

Nougat.

ÉMONDEZ, hachez et faites sécher deux livres d'amandes dans un endroit chaud, en les remuant de temps en temps. Dans un poëlon mettez une livre et demie de sucre en poudre et un jus de citron, faites fondre sur un feu doux, et quand il commence à prendre couleur, c'est le moment de mettre les amandes bien chaudes, on mêlera le tout ensemble en le retirant du feu, mais s'il n'est pas arrivé à la couleur blonde, on le remettra sur le feu et lui fera prendre cette couleur, ensuite on en prendra par partie que l'on applatira sur un marbre huilé pour en faire des bandes, ou un objet quelconque, soit fontaines, châlets, pavillons; pour cela il faut des dessins sur carton, que l'on découpera, et que l'on posera sur le nougat applatit, pour découper chaque pièce, alors on pourra construire la pièce que l'on aura idée de monter.

Pour les toîts et l'eau il faut les imiter en sucre filé.

Chapitre XXVII.

Sultane Renaissance.

(Plate V).

Cette pièce est une Sultane sur un rocher de Mandarines glacées et groupées sur un appareil décrit au chapitre xxxii. Le haut du rocher est garni de raisins non glacés, le haut de la Sultane est décoré de fleurs et feuilles en sucre tiré, le dessus garni d'une aigrette en sucre filé supportée par six voluptées en sucre coulé.

Hauteur du rocher, 25 centimètres.

Hauteur de la Sultane l'aigrette comprise, 30 centimètres.

CHAPITRE XXVIII.

Pavillon en sucre coulé.

(PLANCHE VI).

CETTE pièce est montée sur un gradin en pastillage, garni de fruits glacés en petites caisses, la bordure du haut est garni de raisins sans être glacés, le corps de la pièce est carré et monté sur un appareil décrit au chapitre XXXII. les toîts sont garnis de sucre filé.

Hauteur du gradin, 25 centimètres.

Hauteur du pavillon, 35 centimètres.

Voir l'observation sur le détail des pièces, chapitre XXXI.

CHAPITRE XXIX.

Temple à six colonnes.

(PLANCHE VII).

CETTE pièce est montée sur un rocher en sucre soufflé, avec garniture de fleurs et feuilles, dressée sur un soubassement en pastillage, ou en nougat, le dôme est coulé rouge, garni de sucre filé blanc, supporté par une abaisse ronde de pastillage ou nougat, et orné de fleurs et feuilles, le pavillon de dessus est une petite sultane.

Hauteur du rocher, 25 centimètres.

Hauteur du temple, 35 centimètres.

CHAPITRE XXX.

Vase en sucre sculpté.

(PLANCHE VIII).

CE vase est en trois pièces, les anses sculptés à part, et collés avec du pastillage détrempé, on détaillera un pain de sucre et on disposera des pièces à sculpter selon le goût, on se servira de la gouge et de la râpe. On commencera d'abord par ébaucher grossièrement, et pour finir on employera la lime, chacune de ces pièces seront percées au milieu, afin de pouvoir les adapter sur l'appareil du chapitre XXXII.

Pour faire une pièce de ce genre, il faut d'abord avoir son dessin fait de la grandeur que la pièce doit être représentée, pour en prendre les exactes dimensions.

Dans ce vase on place une gerbe garnie de fleurs et feuilles en sucre tiré.

Hauteur du vase, 30 centimètres.

Hauteur de la gerbe, 40 centimetres.

Les praticiens qui ne pourraient pas se rendre apt à la sculpture, pourraient employer la méthode du sucre foulé, ou tassé, ainsi. Mettez dans une terrine une quantité de sucre en poudre, suivant le sujet que l'on a à faire, alors humectez le sucre avec de l'eau gommée ainsi preparée, (une demie once de gomme arabique dissoute à froid dans deux verres d'eau) quand le sucre, en maniant, est arrivé à la consistance du sable humide, alors l'on peut l'employer à mouler socles, coupes, vases, etc., en emplissant ces moules et foulant ou tassant le sucre dedans, et que l'on démoulera aussitôt sur un tamis bien droit, et que l'on lassera sécher jusqu'à ce qu'ils soient bien dûrs et blancs, alors on percera un trou dans chaque pièce, suivant la grandeur de la douille de l'appareil.



CHAPITRE XXXI.

Observations sur le détaillage des planches devant servir à montre différentes pièces.

LA planche sur sa longueur porte cinquante centimètres, alors pour faire une colonne d'une moyenne grosseur, il faudra avoir un petit rouleau de neuf centimètres de circonférence, autour duquel on tournera une partie de la planche coulée, et qu'on coupera au moyen du couteau chaud, une planche doit donner cinq colonnes de la dimension énoncée, il est évident que si l'on voulait avoir les colonnes plus grosses il faut augmenter les proportions. Pour ce qui est carré ou hexagône, soit pavillons ou fontaines, on tournera la planche coulée autour de ces moules, pour en former le corps.

Chapitre XXXII.

Appareils pour vases, rochers et gerbes.

Cet appareil est rond à sa base, d'une circonférence de soixante six centimètres, sur le milieu duquel est une douille de vingt et un de haut sur quinze de circonférence. Cette douille a un couvercle mobile qui permet son usage selon les différents cas.

L'appareil pour la gerbe est plus petit, et ne porte à sa base que quarante cinq centimètres de circonférence, et la hauteur de la douille n'est que de dix sur quinze de circonférence, et dans le fond de cette douille est un contrepoids pour tenir l'appareil ferme et d'applomb.

CHAPITRE XXXIII.

Appareils pour pièces montées en sucre coulé ou filé.

CET appareil est simplement un rond en fer blanc, qui, dans son milieu est surmonté d'une petite tige en fer, dans laquelle est adapté deux ou trois supports, que l'on peut monter et descendre à volonté, suivant la hauteur de la pièce.

Au dessous de l'appareil est un petit tiroir, qui contient une pièce de bois ou de liège, pour mettre une tige plus ou moins haute.

CHAPITRE XXXIV.

Commentaire sur les acides à employer dans la préparation du sucre.

UN acide additionné au sucre pendant ou après sa cuisson, a pour bût de le maintenir blanc et de l'empécher de tourner.

ACIDE ACETIQUE.—Cet acide d'une énergie très grande est obtenue de deux manières :

1°. Par l'oxydation de l'alcool.

2°. Par la distillation en vase clos de matières organiques, surtout du bois ; on le trouve facilement chez les pharmaciens, mais il faut le demander à 50°, et crystallisable.

Deux ou trois centimètres cubes additionnés à une livre de sucre après sa cuisson au cassè, lui donne du corps, le maintient propre à l'emploi, et lui conserve sa *blancheur.* L'on prendra de grandes précautions *lorsqu'on additionnera* l'acide au sucre en ébulition,

on retirera le poëlon du feu et se gardera à distance, attendu que la vapeur qui s'en échappe est enflammable.

ALUN.—Sel à saveur astringente et acide, c'est un sulphate double de potasse (ou d'amoniaque) et d'alumine. Gros comme la moitié d'un pois additionné à une livre de sucre au cassé, est suffisant pour le rendre propre à l'emploie du sucre tiré.

L'alun rougit vite, mais donne une grande sécheresse.

ACIDE CITRIQUE.—Cet acide tire son nom du citron, dans le jus duquel on le trouve en abondance, il est aussi tirè des fruits acides, tels que, oranges de Séville, groseilles de plusieurs sortes, cerises, framboises, etc. Son action donne du corps et maintient le sucre sec, Je l'emploie de préference pour le sucre tiré et filé à la jettée.

ACIDE TARTARIQUE.—Cet acide qui existe dans un grand nombre de fruits, est principalement extrait du jus du raisin. Une prise de ce sel additionné à une livre de sucre cuit au cassé, le maintient à peu près dans les mêmes conditions que l'acide citrique.

Donc le praticien peut choisir selon ce qu'il trouvera et jugera convenable.

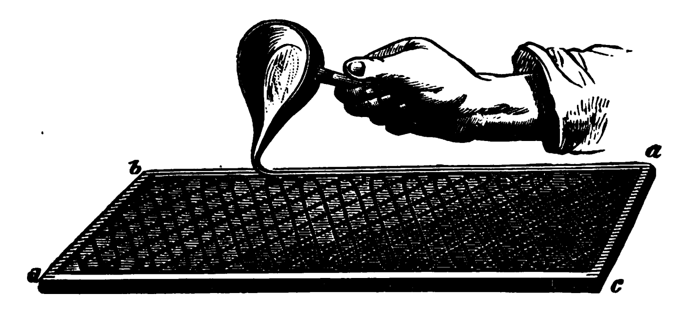
Ce sel se trouve également dans le commerce.



Planches.

PLANCHE I.

Fig. 1.



Coulage de la bordure.

Fig. 2.



Coulage du corps.

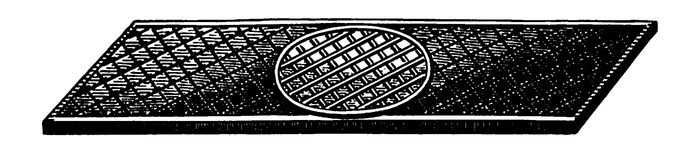
Planche II.

Fig. 1.



Tournage de la sultane.

Fig. 2.



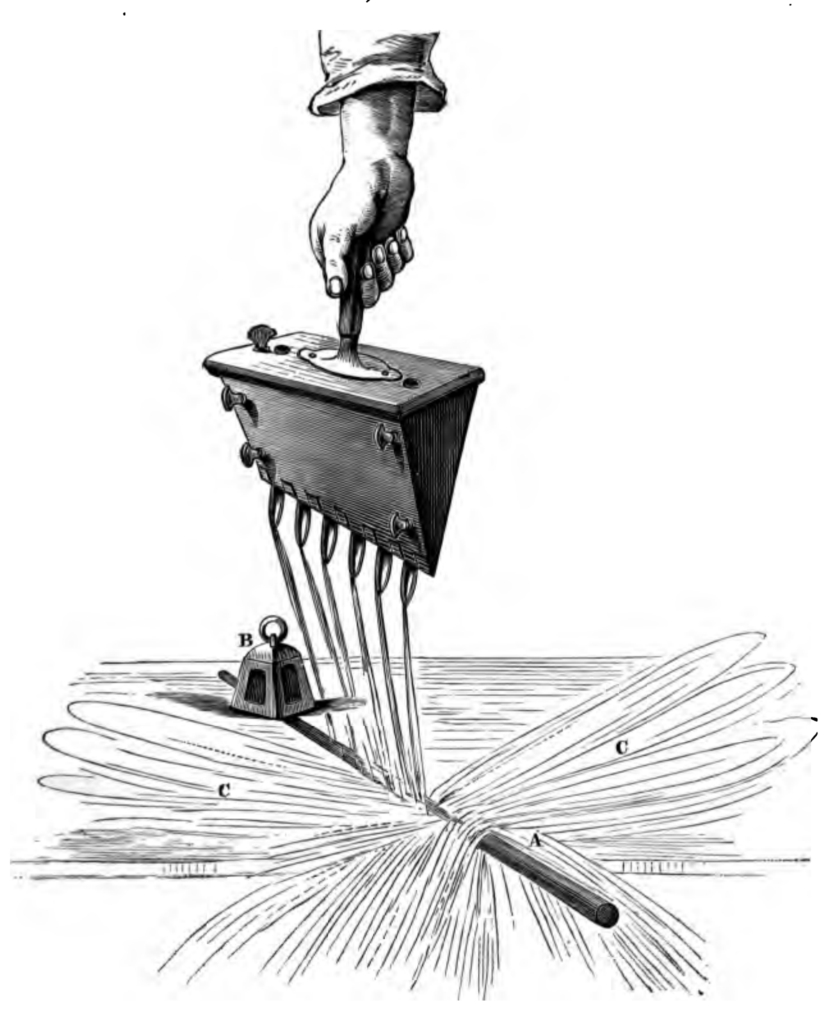
Coulage du fond.

PLANCHE III.



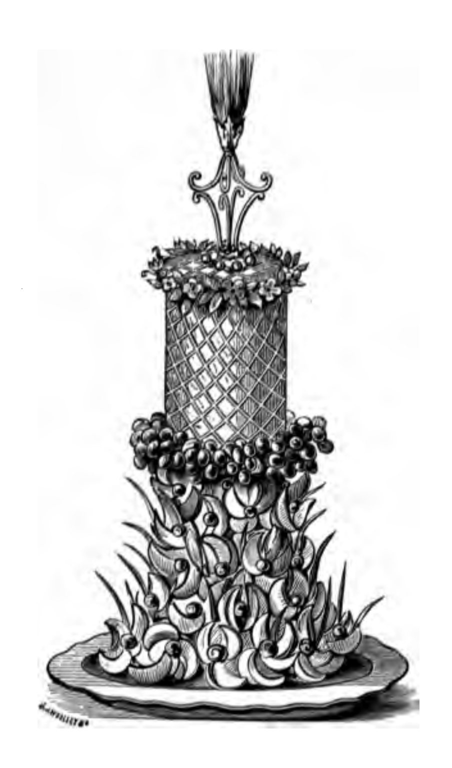
Machine-à-filer.

PLANCHE IV.



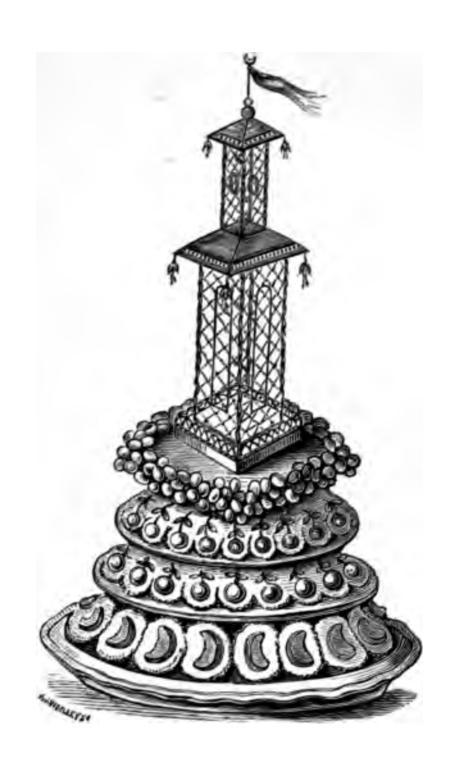
Machine-à-filer en action.

PLANCHE V.



Sultane renaissance.

PLANCHE VI.



Pavillon en sucre coulé.

PLANCHE VII.



Temple à six colonnes.

Planche VIII.



Vase en sucre sculpté.

